



CUISINE & SAVEURS bloc-notes



Au marché

La clémentine de Corse...

Elle revient pour deux mois seulement. Petite et acidulée, on la reconnaît grâce à son « cul vert » et aux deux feuilles attachées à son pédoncule. Récoltée à la maison, elle est garantie sans traitement chimique. Alors, vite ! on la glisse dans le cartable des enfants ou dans nos sacs à main pour des pauses gourmandes et vitaminées.



C'est le moment de faire...

... le plein de pommes de terre

Vous savez, celles qui vont nous accompagner tout cet hiver ! La belle de fontenay avec son petit goût noisette, et sa chair dorée qui se tient à la cuisson, fait de délicieux gratins au confit de canard. L'alandine et son côté beurre frais fond dans une cocotte avec suprême de poulet, miel et épices tandis que la chérie à peau rosée et saveur de châtaigne se prête au jeu des salades avec saucisse de Morteau et vinaigrette à l'ancienne.

PAR CAROLINE WIETZEL



Je file...

au salon du blog culinaire

Organisée par le site « 750 grammes », les 20 et 21 novembre dans les cuisines du lycée hôtelier de Soissons, cette manifestation sera l'occasion de rencontrer les cuisiniers de la toile, d'assister à des démonstrations, dégustations et ateliers. Rien que du très gourmand ! Rens. au 09.81.88.30.96 et www.salondublogculinaire.com

On clique sur



A table!

Ce tout nouveau site de vente en ligne, consacré aux arts de la table, décline plus de 500 références, des collections de grandes marques (Côté Table, Joseph Joseph, Athezza, Sagaform...) qui changent au fil des saisons, et des styles passant de l'urban chic au design.

www.tableetdependances.com



Zoom sur...

Ça me plaît, je le fais

Gâteau sucré à la carotte

Fouetter 3 œufs avec 220 g de sucre, une pincée de cannelle et de gingembre, un zeste de citron, puis 200 g de farine, 150 g de beurre fondu et un demi-sachet de levure. Quand le mélange est homogène, ajouter 180 g de carottes râpées et 75 g de noisettes finement concassées. Après cuisson d'1 h au four à 150 °C (th. 5), le glacer de fondant à base de blanc d'œuf et de sucre glace... Ils adorent.



Joue contre joue

Méconnues, les joues figurent parmi les morceaux les plus tendres et les plus abordables pour le portemonnaie. De bœuf, elles mijotent 4 h dans une concassée de tomates, bouquet garni et oignons, avant de finir dans une pastilla. De porc, elles gagnent à être cuisinées doucement (1 h) avec curry, pommes, amandes, raisins blancs et coriandre, alors que les joues de lotte ou de cabillaud se poêlent rapidement pour être servies aussitôt avec une salade d'avocat, piment d'Espelette et roquette.

PHOTOS SUCRÉ SAUÉ, D.R.